

**REPÚBLICA DOMINICANA
SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPÚBLICA DOMINICANA**

**PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS
EMPACADAS PARA EL ALMUERZO DEL PERSONAL DE LA REGIONAL NORTE, PROUSUARIO SANTIAGO
POR PERÍODO DE SEIS (6) MESES.**

1. Objetivo y alcance del Proceso.

El objeto del presente documento es establecer el conjunto de cláusulas jurídicas, económicas, técnicas y administrativas, de naturaleza reglamentaria, por el que se fijan los requisitos, exigencias, facultades, derechos y obligaciones de las personas naturales o jurídicas que deseen participar en el proceso de Compra Menor para la Contratación Suministro de raciones alimenticias empacadas para el almuerzo del personal de la regional norte, PROUSUARIO Santiago, por un período de seis (6) meses , de ref. **SUPBANCO-DAF-CM-2022-0057**.

Este documento constituye la base para la preparación de las ofertas. Si el oferente/proponente omite suministrar alguna parte de la información requerida en el presente pliego de condiciones, o presenta una información que no se ajusta sustancialmente en todos los aspectos al mismo, el riesgo estará a su cargo y el resultado podrá ser el rechazo de su propuesta.

2. Especificaciones técnicas del servicio.

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
1	Contratación Suministro de raciones alimenticias empacadas para el Almuerzo del personal de la regional norte, PROUSUARIO Santiago por un período de seis (6) meses	SERV	1

Ver detalle en las especificaciones técnicas del servicio requerido anexas a este proceso, donde se requiere:

a. Visita de inspección.

Se realizará una visita en el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas donde se laboran los alimentos y el personal. El oferente debe obtener una calificación de cumplimiento de **mínimo 50 puntos** en el formulario de inspección en la visita.

b. Degustación.

Se coordinará la presentación de muestras para degustación a aquellos oferentes que cumplan con los puntos de presentación de ofertas, documentaciones solicitadas y que pasen la visita de inspección. En esta degustación se estará evaluando mediante encuestas donde se destaque el empaque de los alimentos, aspectos visuales, olfativo y gustativo. El oferente debe obtener una calificación de 13 puntos de 20, como resultado de las encuestas de los comensales que participaron en la degustación.

Nota: La degustación será solicitada a los oferentes que cumpla con todas las especificaciones técnicas solicitadas, las documentaciones y que pase la inspección física a las instalaciones. Se le notificará 48 horas antes para que pueda preparar los alimentos para la degustación. El menú para degustar será notificado previamente.

3. Lugar y tiempo de entrega de los servicios.

Los servicios deberán ser entregados empacados con el nombre de cada colaborador en las instalaciones de PROUSUARIO – Santiago, las cuales están ubicadas Av. Juan Pablo Duarte esq. Benito Juárez, No.1 Urb. Villa Olga, Santiago.

4. Forma de Presentación de las Ofertas.

Los oferentes presentarán su oferta en moneda nacional (pesos dominicanos, RD\$). Los precios deberán presentarse con dos (2) decimales después del punto.

Las propuestas deberán ser presentadas en el plazo establecido de manera electrónica a través del Portal **Transaccional de la DGCP, por correo electrónico o física** la División de Compras de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana ubicada en la Av. México No. 52 esq. Leopoldo Navarro, Santo Domingo, R. D. (2do. Piso).

En caso de que la oferta se presente de forma física en las instalaciones de esta Superintendencia, el sobre deberá estar rotulado de la siguiente manera:

SUPERINTENDENCIA DE BANCOS DE LA REPÚBLICA DOMINICANA

División de Compras / **Eblin Karina Peña Pérez**

Dirección: Avenida México No. 52, 2do. Piso. Santo Domingo, D. N., Rep. Dom.

Nombre del Oferente/ Proponente:

Presentación: Oferta Técnico - Económica

Referencia del Procedimiento: SUPBANCO-DAF-CM-2022-0057

Una vez pasada la hora establecida para la recepción de los sobres de los Oferentes/Proponentes, no se aceptará la presentación de nuevas propuestas, aunque la apertura no se inicie a la hora señalada en el cronograma del proceso.

La fecha límite de presentación de sus propuestas es el **lunes 15 de agosto de 2022 hasta las 1:00 P.M.**

5. Impuestos.

El Oferente será responsable y pagará todos los impuestos, derechos de aduana, o gravámenes que hubiesen sido fijados por autoridades municipales, estatales o gubernamentales, dentro y fuera de la República Dominicana, relacionados con los bienes y servicios conexos a ser suministrados. Los precios de las ofertas **NO deben incluir ITBIS**, para la Superintendencia de Bancos (SB), conforme a lo establecido en el artículo 18 de la Ley 183-02 Monetaria y Financiera:

() ART. 18 Ley No. 183-02: Artículo 18. Naturaleza. La Superintendencia de Bancos es una entidad pública de Derecho Público con personalidad jurídica propia. Tiene su domicilio en su oficina principal de Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, pudiendo establecer otras oficinas dentro del territorio nacional.*

La Superintendencia de Bancos está exenta de toda clase de impuestos, derechos, tasas o contribuciones, nacionales o municipales y en general, de toda carga contributiva que incida sobre sus bienes u operaciones. La Superintendencia de Bancos disfrutará, además, de franquicia postal y telegráfica. Contratará la adquisición de bienes y prestación de servicios necesarios para su funcionamiento con arreglo a los principios generales de la contratación pública y en especial de acuerdo con los principios de publicidad, concurrencia y transparencia, conforme Reglamento dictado por la Junta Monetaria.

Nota: El oferente que presente propuesta con ITBIS se descartara dicha propuesta sin más trámite.

6. Documentos a Presentar.

a. Credenciales (Subsanables)

- i. Formulario de Presentación de Oferta. **(SNCC.F.034)**
- ii. Formulario de Información sobre el Oferente **(SNCC.D.042)**.
- iii. Certificación de la DGII que se encuentra al día en el pago de sus impuestos.
- iv. Certificación emitida por la TSS, que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social. Los colaboradores de la empresa adjudicataria deben estar inscritos en la TSS.
- v. Copia de su registro mercantil vigente.
- vi. Registro de Proveedor del Estado **(RPE)**, emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, en estado activo.
- vii. Formulario Compromiso Ético de Proveedores completado y firmado.

b. Oferta técnica.

- i. **Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (Formulario SNCC_049)**, respaldado por mínimo dos (2) cartas de referencia, orden de compras o contratos, indicando recepción conforme de los servicios, y demuestre al menos UN (1) año de experiencia del oferente en servicios similares. En estas cartas deberán destacar las actividades realizadas. En caso de no tener clientes fijos y tener espacio abierto de venta de comida al público debe describirlo y enviar fotos en su propuesta. En caso de que la comunicación no describa las actividades realizadas (actividad, fecha, monto, entre otros), el oferente deberá anexar copias de: contratos, ordenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados. De igual forma, las cartas deben estar timbradas y con los datos de la persona, es decir, su correo, nombre y números telefónicos que permitan verificar la información. **(No Subsanable)**.

- ii. **Metodología de Trabajo Técnico – Operativo**, documento donde se describan las prácticas que utiliza el proveedor y el aseguramiento de la inocuidad, contemplando todas las condiciones y medidas higiénicas – sanitarias, que se deben cumplir durante el almacenamiento, producción, manipulación transporte y distribución de los alimentos. Debe incluir una descripción y fotos de: transporte, instalaciones físicas, equipos y utensilios. **(No Subsanable)**.
- iii. **Propuesta de Menú de un mes**. El oferente deberá presentar un menú propuesto el cual debe estar acorde a lo exigido en las especificaciones técnicas del proceso. **(No Subsanable)**.
- iv. **Permiso sanitario vigente** expedido por el Ministerio de Salud Pública y registro de calidad emitido por el INDOCAL. **(Subsanable)**
- v. **Visita de inspección**. Se realizará una visita en el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas donde se laboran los alimentos y el personal. El oferente debe obtener una calificación de cumplimiento de mínimo 50 puntos en el formulario de inspección en la visita.
- vi. **Degustación**. Se coordinará la presentación de muestras para degustación a aquellos oferentes que cumplan con los puntos anteriores. En esta degustación se estará evaluando mediante encuestas donde se destaque el empaque de los alimentos, aspectos visuales, olfativo y gustativo (el formulario está anexo al proceso). El oferente debe obtener una calificación de 13 puntos de 20, como resultado de las encuestas de los comensales que participaron en la degustación.

c. Oferta económica (No subsanable)

- i. **Formulario de Oferta Económica (SNCC.F.033)**. Debidamente sellada y firmada, incluir descripción del servicio requerido y aceptación de las condiciones de pago y los **precios sin ITBIS. (Obligatorio) (No Subsanable)**.

La condición de pago establecida es crédito a 30 días después del recibo conforme de las facturas.

7. Criterios de Evaluación

Ítem	Descripción	Cumple / No Cumple
Credenciales		
1	Formulario de Presentación de Oferta (SNCC.F.034)	
2	Formulario de Información sobre el Oferente (SNCC.D.042)	
3	El oferente deberá estar al día con el pago de sus impuestos en la DGII .	

4	Certificación emitida por la TSS, que se encuentra al día en el pago de sus obligaciones de la seguridad social. Los colaboradores de la empresa adjudicataria deben estar inscritos en la TSS.	
5	Copia de su registro mercantil vigente.	
6	Registro de Proveedor del Estado (RPE), emitido por la Dirección General de Contrataciones Públicas, en estado activo.	
7	Presentar Formulario Compromiso Ético de Proveedores completado y firmado.	
Oferta Técnica		Cumple / No Cumple
1	Presentar el Formulario de Experiencia del oferente (Formulario SNCC_049), respaldado por mínimo dos (2) cartas de referencia, orden de compras o contratos, indicando recepción conforme de los servicios, y demuestre al menos UN (1) año de experiencia del oferente en servicios similares. En estas cartas deberán destacar las actividades realizadas. En caso de no tener clientes fijos y tener espacio abierto de venta de comida al público debe describirlo y enviar fotos en su propuesta. En caso de que la comunicación no describa las actividades realizadas (actividad, fecha, monto, entre otros), el oferente deberá anexar copias de: contratos, ordenes de compras u otro soporte de esos servicios de naturaleza similar realizados. De igual forma, las cartas deben estar timbradas y con los datos de la persona, es decir, su correo, nombre y números telefónicos que permitan verificar la información. (No Subsanable) .	
2	Metodología de Trabajo Técnico – Operativo , documento donde se describan las prácticas que utiliza el proveedor y el aseguramiento de la inocuidad, contemplando todas las condiciones y medidas higiénicas – sanitarias, que se deben cumplir durante el almacenamiento, producción, manipulación transporte y distribución de los alimentos. Debe incluir una descripción y fotos de: transporte, instalaciones físicas, equipos y utensilios. (No Subsanable) .	
3	Propuesta de Menú de un mes . El menú propuesto debe estar acorde a lo exigido en las especificaciones técnicas. (No Subsanable)	
4	Permiso sanitario vigente , expedido por el Ministerio de Salud Pública y registro de calidad emitido por el INDOCAL. (Subsanable)	
5	Visita de inspección . Se realizará una visita en el proceso de evaluación técnica, para comprobar el estado de las instalaciones físicas donde se laboran los alimentos y el personal. El oferente debe obtener una calificación de cumplimiento de mínimo 50 puntos en el formulario de inspección en la visita.	
6	Degustación . Se coordinará la presentación de muestras para degustación a aquellos oferentes que cumplan con los puntos anteriores. En esta degustación se estará evaluando mediante encuestas donde se destaque el empaque de los alimentos, aspectos visuales, olfativo y gustativo (el formulario está anexo al proceso). El oferente debe obtener una calificación de 13 puntos de 20, como resultado de las encuestas de los comensales que participaron en la degustación.	

8. Errores no Subsanables.

Los errores NO subsanables en este procedimiento de contratación son:

- Presentación de ITBIS en su propuesta.
- La no presentación de propuesta técnica y Formulario de experiencia **SNCC.D.049**.

9. Empates

En caso de empate entre dos o más Oferentes/Proponentes, se procederá de acuerdo con el siguiente procedimiento:

- El Comité de Compras y Contrataciones procederá por una elección al azar, en presencia de Notario Público y de los interesados, utilizando para tales fines el procedimiento de sorteo.

10. Criterios de Adjudicación

La adjudicación será decidida al oferente que cumpla con las especificaciones técnicas, requisitos exigidos y sea calificada como la más conveniente para interés general, es decir, que luego de cumplir técnicamente posea el menor precio de acuerdo con el cumplimiento de los fines y cometidos de la administración de la Superintendencia de Bancos.

El oferente cuya adjudicación sobrepase el equivalente en pesos dominicanos de **Diez Mil Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica (USD10,000)**, deberá presentar la **Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato** en favor de la Superintendencia de Bancos de la República Dominicana, en el plazo de **cinco (5) días hábiles**, contados a partir de la notificación de la orden de compras, por el importe del cuatro por ciento (4%) del monto total de la orden a intervenir, consiste en una **Póliza emitida por una aseguradora de reconocida solvencia en la República Dominicana**, la misma debe tener vigencia de UN (01) año. Para Pequeñas y Medianas Empresas (MIPYMES) será de un **UNO por ciento (1%)** del monto total del Contrato a intervenir, en favor Superintendencia de Bancos de la República, siempre que remitan la Certificación que emite el **MINISTERIO DE INDUSTRIA COMERCIO Y MIPYMES (MICM)** sobre calificación como empresa MIPYMES. Esta certificación debe estar vigente y su condición como tal debe estar actualizada en su Registro de Suplidores del Estado (RPE).

11. Evaluación del Proveedor

Concluida la entrega se realizará la evaluación del proveedor donde se tendrá en cuenta: la puntualidad en la entrega, la calidad del bien y/o servicio entregado, la comunicación y accesibilidad, el servicio al cliente (amabilidad y rapidez en asistencia) y una apreciación general del proveedor.

12. Anexos

- Formulario de Presentación de Oferta. (**SNCC.F.034**)
- Formulario de Información sobre el Oferente (**SNCC.D.042**).
- Formulario de Oferta Económica (**SNCC.F.033**)



- Formulario de Experiencia del oferente (**SNCC.D.049**).
- Formulario Compromiso Ético de Proveedores
- Especificaciones técnicas.

13. Contactos

Superintendencia de Bancos división de Compras

Eblin Karina Peña Pérez

Av. México #52 Esq. Leopoldo Navarro, Gascue, Santo Domingo, DN.

Teléfono: 809-685-8141 ext.342

E-mail: epena@sb.gob.do; compras@sb.gob.do